

# Cannelloni mit zweierlei Füllung

Nudel-Gerichte » Cannelloni

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 4EI Olivenöl
- » 350g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 500g Dosentomaten
- » 400g Blattspinat
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Stiel Thymian
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 16 Cannelloni
- » 150g Crème fraîche
- » 150g Gouda

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Spinat evtl. klein schneiden, waschen
- Knoblauch fein hacken
- Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen
- Crème fraîche salzen und pfeffern
- Käse fein reiben

### Hackmasse zubereiten:

- Hackfleisch in Öl anbraten
- Hälfte Zwiebeln zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Tomaten zufügen
- 5-10min köcheln lassen

### Spinatmasse zubereiten:

- Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten
- Spinat zufügen, zusammenfallen lassen
- Rosmarin und Thymian zugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen

### Fertigstellung:

- Hälfte der Cannelloni mit Spinat füllen
- andere Hälfte mit Hackmasse füllen
- restliches Hackfleisch in eine Auflaufform geben
- Cannelloni einschichten
- Crème fraîche darauf verteilen
- Käse darüber streuen
- im Ofen bei 175°C 40-45min überbacken

Nährwerte: 580kcal/E38g/F43g/KH14g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 86

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke